

# これは“使える” 鶏ささみ



ヘルシーな食材でありながら、パサつく、臭みが気になる、筋があるなど、扱いにくさがある鶏ささみ。そんな欠点を解決しているのが「セフティチキン」のささみです。



ピカタ

味噌ハニー  
マスタード



フライ



シガポートリー(静岡)

セフティチキン400g  
筋なしささみ(バラ凍結) 400g

ささみの筋を取り除きバラ凍結しました。筋が取ってあるので凍ったままカットすることが出来て便利です。(賞)60日間。

凍

“使える”理由は盛りだくさん!

## ✓筋取り済み

筋を取り除く手間なし。  
袋から取り出してすぐ調理!

## ✓クサみ控え目

非遺伝子組み換えの植物性飼料のみで育った鶏は臭みが出にくい。

## ✓パサつき控え目

下処理したその日に加工して即冷凍。  
鮮度がいいからしっとり、ジューシー。

## ✓ちょっと大きめ

一般的なブロイラーより飼育期間が長め。その分、旨味充実の大きめサイズ。

## ✓バラ凍結

1本から使う分だけ取り出せて便利。

## おなじみ| セフティチキン

- 生産者の顔が見える。
- 一般より10日以上長く飼育。
- 一般の鶏の倍のスペースで育つ。
- 非遺伝子組み換えの植物性飼料のみ。
- 病気予防のための医薬品不使用。